



Château GAZIN Rocquencourt Rouge 2014

Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

2014, le printemps est agréable avec une fleur assez belle et homogène à Malartic. Le mois de juillet est correct mais août, d'abord humide et chaud, puis très frais, provoque une forte pression de mildiou puis des poussées de Botrytis sur les blancs à la fin du mois.

Heureusement, à partir du 27 août, des conditions climatiques superbes s'installent, et ce, pour toute la durée des vendanges. Notre équipe renforcée, aguerrie aux prises de décisions rapides, a fourni un gros travail tout au long de la période végétative afin de contrebalancer ces conditions très particulières (Echardages exhaustifs et rognages très réguliers ; plusieurs effeuillages ; Vendanges en vert).

L'avancement exponentiel des maturités permet ainsi de récolter des raisins très concentrés donnant des moûts puissants et aromatiques, tendus par de très bonnes acidités.

Les rouges se terminent le 21 octobre sous un soleil radieux. Les merlots sont denses, ronds, opulents et offrant beaucoup de volume. Très homogènes dessinent un vrai style Malartic.

Les cabernets sont très droits, purs et longs, d'un fruit éclatant, presque solaire, à la sucrosité marquante. Les tannins sont en volume et en souplesse. Remarquables.

Un millésime surprenant par sa précision et sa qualité, qui doit éclater au superbe été indien, sublimé par nos pratiques culturelles et la maîtrise de nos terroirs.

Dates de récolte

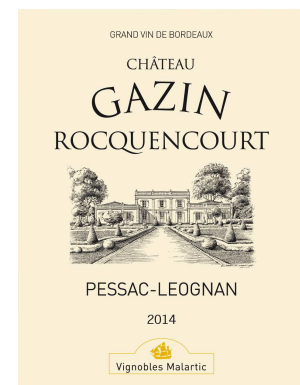
Merlot Du 30 septembre au 10 octobre 2014
Cabernet-Sauvignon Du 16 au 21 octobre 2014

Assemblage

Cabernet-Sauvignon 50%
Merlot 50%

Fiche Technique

Surface A.O.C. en rouge 19,5 hectares
Encépagement 55% de Cabernet-Sauvignon
45% de Merlot
Géologie Graves sur sous-sol de calcaire et d'argile
Densité de plantation 10 000 pieds / hectare
Age moyen de la vigne 16 ans
Type de taille Guyot double
Rendement 40 hl/ha
Degré 13,5% vol
Vendanges Manuelles - Agriculture Raisonnée et HVE
Vinification Cuves inox thermo régulées à double paroi avec système gravitaire
Cuvaïson Environ 30 jours - 28 à 30°C
Elevage Traditionnel en fûts de chêne français. 40% de bois neuf
Durée d'élevage En cours
Œnologues conseil Michel Rolland





Mai 2015

Château Gazin Rocquencourt Rouge 2014

Revue de Presse

Neal Martin - erobertparker.com - April 2015

87 - 89 *The Château Gazin Rocquencourt 2014, a blend of 50% Cabernet Sauvignon and 50% Merlot, has a sedate, well-defined bouquet that needs to muster a little more vigor by the time of bottling. The palate is medium-bodied with a sweet, candied entry. There are very supple, lithe tannins here with plenty of blueberry and cassis fruit, though it needs to find a little more precision on the finish. Drink 2018 - 2029*

Antonio Galloni - vinousmedia.com - April 2015

90 - 93 *A dark, jammy wine, the 2014 Gazin Rocquencourt offers plenty of up-front intensity and voluptuousness. The large presence of Merlot in the blend (50%) gives the 2014 much of its open personality. Smoke, tobacco and licorice add layers of complexity on the sensuam polished finish. This is one of the more jammy, opulent wines readers will come across in Pessac-Léognan, yet all the elements are deftly balanced. The 2014 is equal parts Cabernet Sauvignon and Merlot. This is a terrific showing from the Bonnie family and consulting winemaker Michel Rolland. Tasted three times.*

Jane Anson - Decanter - April 2015

17 (90/100) *From a blend of 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, aged in 40% new oak, with a reasonable yield of 40 hl/h and 13.5%abv. Lovely silky texture. The power and fruit intensity is front-loaded, this packs a punch but then lightens up, nice progression to a fresh finish. Drink 2002 - 2035*

James Suckling - jamesuckling.com - March 2015

91 - 92 *Juicy and complete with dense fruit and chewy tannins. Excellent depth of fruit.*